

Суп со звёздочками

Добавил(а) Оля
17.01.11 08:24 -



Продукты

- Куриный окорочек - 1 шт.
- Свиные ножки - 1 шт.
- Морковь - 4 шт.
- Картофель - 3 шт.

Суп со звёздочками

Добавил(а) Оля
17.01.11 08:24 -

- Звёздочки - 3 ст.л.
- Лук-1 шт., перец - 1 шт.
- Вода-3л., соль-1ст.л, перец-1/4ч.л., куркума-1/4 ч.л.



Готовим мясной бульон. Варим на среднем огне окорочек и свиные ножки 1,5 часа. Солим, перчим



Перец и лук нарезаем кубиками, морковь трём на кружной тёрке.

Суп со звёздочками

Добавил(а) Оля
17.01.11 08:24 -

Тушим в сковороде на растительном масле 10-15 минут на среднем огне.

Выкладываем овощи в бульон, варим 5 минут.



Картофель нарезаем кубиками, добавляем в бульон, варим 5-7 минут.

Добавляем звёздочки, снимаем с огня.

Суп со звёздочками

Добавил(а) Оля
17.01.11 08:24 -



Добавляем зелень, даём супу настояться .

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:11}